Антонина Макарова

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ МУЛЬТИВАРКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Современные приборы весьма упрощают нам жизнь. Множество устройств помогают качественно выполнять работу, интересно развлекаться, общаться с друзьями. А время для всего этого освобождает высокотехнологичная бытовая техника. Ваше постоянное присутствие на кухне больше необязательно – за вас все сделают умные электронные помощники! Одним из таких полезных чудо-устройств, без сомнения, является мультиварка. В ней можно сделать множество не только вкусных, но и полезных блюд. Ведь прибор позволяет готовить без масла, при этом сохраняются все полезные вещества продуктов. А еда из чудо-горшочка не будет пресной и безвкусной – стоит только попробовать рецепты, предложенные в сборнике издательства AB Publishing!

- Антонина Макарова
  - Первые блюда
    - Гречневый суп в мультиварке
    - Рассольник
    - Солянка мясная
    - Суп гороховый
    - Суп из чечевицы в мультиварке
    - Суп с фрикадельками
    - Харчо в мультиварке
    - Суп-пюре из белой фасоли с розмарином
    - Украинский борщ в мультиварке
    - Фасолевый суп с грудинкой в мультиварке
  - Блюда из мяса
    - Говядина по-бургундски в мультиварке
    - Свинина в сметанном соусе
    - Жареные свиные ребрышки
    - Гуляш в мультиварке
    - Котлеты на пару
    - Пельмени в мультиварке
    - Печенка в мультиварке
    - Чана́хи в мультиварке
    - Запеканка из картофельного пюре с фаршем
  - Блюда из курицы
    - Заливное из курицы в мультиварке
    - Куриное филе с картофелем под сыром
    - Куриные бедрышки в пряном соусе
    - Куриные крылышки в мультиварке

- Куриный бульон в мультиварке
- Курица в сметане в мультиварке
- Курица в чесночном соусе в мультиварке
- Курица с ананасами в мультиварке
- Курица, тушенная с яблоками
- Курица с маслинами

- Блюда из рыбы
  - Треска со сметанным соусом
  - Рыбная запеканка с овощами в мультиварке
  - Тефтели из семги с грецкими орехами, зеленью и кунжутом
  - Рыба на пару
  - Рыба, запеченная с картофелем
  - Жареная рыба в горчично-пивном кляре
- Блюда из риса
  - Восточный рис с кокосовым молоком, изюмом и орехами кешью
  - Кальмары с рисом в мультиварке
  - Плов с бараниной в мультиварке
  - Рис с креветками в мультиварке
  - Чесночный рис с курицей в мультиварке
- Блюда из других круп
  - Геркулесовая каша в мультиварке
  - Ки́ноа
  - Перловка в мультиварке
  - Пшенная каша в мультиварке
  - Гречка с мясом в мультиварке
- Блюда из овощей
  - Баклажаны, тушеные в мультиварке
  - Винегрет из мультиварки
  - Кабачковая икра в мультиварке
  - Капуста в мультиварке
  - Стручковая фасоль в томатном соусе
- Выпечка
  - Ананасовый пирог в мультиварке
  - Апельсиновый пирог в мультиварке
  - Ачма в мультиварке
  - Банановый пирог в мультиварке
  - Бисквит в мультиварке
  - Кулич в мультиварке
  - Манник в мультиварке
  - Медовая коврижка
  - Мраморный кекс в мультиварке
  - Пирог с клюквой в мультиварке

- Пицца в мультиварке

Антонина Макарова
Рецепты для мультиварки

Первые блюда

Гречневый суп в мультиварке

Необычный и быстрый супчик.

На шесть порций нужно: луковица, морковка, стакан гречки, 2 картофелины, 2 лавровых листа, полтора литра воды, соль, перец, 2 столовые ложки растительного масла, столовая ложка сушеной петрушки.

Нарезать мелко луковицу и морковку.

Включить мультиварку. На растительном масле в режиме «выпечка» обжарить лук и морковку. Жарить около 10 минут.

Нарезать картошку кубиками.

К луку и морковке добавить гречку, все перемешать. Обжарить 5 минут все вместе. Добавить картошку. Закрыть крышкой и обжаривать 10 минут.

Выключить режим выпечка.

Все посолить, добавить перец, сушеную петрушку и лавровый лист.

Влить воду или, если есть, – бульон.

Включить режим «тушение» или «суп» и готовить около часа.

Рассольник

В мультиварке рассольник получается очень наваристым и сытным.

Указанное количество ингредиентов рассчитано на 4 порции. 2 картофелины, морковка, половинка луковицы, чайная ложка сушеной петрушки, 3 столовые ложки тушенки, треть мерного стакана риса, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 соленых огурца, соль, перец.

Очистить и нарезать картошку и морковку кубиками.

Мелко нарезать луковицу.

Включить мультиварку в режиме «выпечка» добавить масло и заложить овощи. Обжарить овощи около 20–25 минут. За это время картошка почти приготовится.

Добавить рис, петрушку, все хорошо перемешать. Закрыть крышку. Нарезать огурцы и добавить в мультиварку.

Добавить тушенку, посолить немного, добавить перец. Все снова перемешать.

Влить полстакана огуречного рассола и литр воды.

Готовить на режиме «выпечка» около 40 минут.

Солянка мясная

Очень вкусное и сытное блюдо наверняка станет самым любимым у ваших близких!

На 6 порций понадобится: 300 граммов отварной говядины, 300 граммов разных копченостей (ветчины, сырокопченой колбасы, шейки), можно взять еще парочку сосисок, 3 соленых огурца, растительное масло для жарки, луковица, столовая ложка томатной пасты, соль, перец, лавровый лист, 100 граммов маслин, лимон, укроп, сметана.

Мясо нарезать тонкой соломкой, нарезать мясные продукты мелкими кубиками. Соленые огурцы тоже нарезать соломкой.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» на 30 минут, добавить в кастрюльку масло, лук и мясные продукты, обжарить 15 минут, затем добавить огурцы и томатную пасту, перемешать, готовить до окончания режима.

В кастрюльку влить бульон или воду, добавить соль, перец по вкусу и лавровый лист. Поставить на «Тушение» на 40 минут.

Готовый суп разлить по тарелкам, добавить ломтик лимона, маслины, укроп и сметану.

Суп гороховый

Классический рецепт горохового супа, адаптированный для мультиварки.

На 4 порции нужно: стакан гороха, 200 граммов мяса, 80 граммов бекона, морковка, половинка луковицы, 2 кубика бульона, 1–2 картофелины, 2 лавровых листа.

Горох замочить на ночь.

Нарезать небольшими кубиками мясо. Нарезать лук и бекон.

Морковку нарезать кубиками. Нарезать картофель. Картошку можно и не добавлять.

Добавить в мультиварку бекон и лук, обжарить на «выпечке» 10 минут, чтобы вытопился жир. Добавить мясо, горох. Раскрошить бульонные кубики, перемешать хорошо.

Добавить морковку, картошку, лавровый лист. Влить воды так, чтобы уровень воды был на 3 сантиметра выше гороха с мясом и овощами.

Поставить в режим «тушение» на 2 часа.

Суп из чечевицы в мультиварке

Чечевица – очень полезный и вкусный продукт, не так давно появившийся на прилавках российских магазинов. Попробуйте сварить с ней суп.

На 4 порции вам понадобится: 2 крупных картофелины, стакан чечевицы, половинка большой луковицы, морковка, 2 бульонных кубика, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, литр воды.

Мелко нарезать лук. Картошку и морковку очистить и нарезать кубиками.

На растительном масле в режиме «выпечка» обжарить лук с морковкой около 10 минут.

Раскрошить бульонные кубики, все хорошо смешать до однородности деревянной лопаточкой.

Добавить картошку, чечевицу, положить лавровый лист. Влить воду.

Поставить режим «тушение», готовить около часа.

Суп с фрикадельками

Вкусный и ароматный суп, который практически не потребует вашего участия в готовке!

На 4 порции возьмите 300 граммов мясного фарша, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 – 5 картофелин, морковку, луковицу, лавровый лист, соль, перец.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» на 40 минут, выложить фрикадельки и обжарить 20 минут, один раз перевернув. Затем выложить аккуратно фрикадельки на тарелку, добавить в кастрюльку нарезанную картошку, морковку и лук. Обжарить оставшиеся овощи 20 минут на «Выпечке».

Затем добавить соль, перец, лавровый лист и вернуть фрикадельки. Залить кипятком, чтобы покрыть овощи и включить в режим «тушение» на час.

Харчо в мультиварке

Пряный, с легкой кислинкой суп, пришедший к нам из грузинской кухни, традиционно готовят с говядиной. Мы предлагаем использовать копчености.

На 4 порции вам понадобятся: полкилограмма копченых ребрышек (можно взять копченый окорочок), луковица, растительное масло для жарки, 2 столовые ложки томатной пасты, 3–4 зубчика чеснока, чайная ложка хмели-сунели, соль, перец, стакан риса.

Нарезать ребрышки или окорочок. Нарезать мелко лук. В кастрюльку мультиварки добавить масла, лук и ребрышки. Поставить на «Выпечку» на 30 минут. Затем добавить томатную пасту, чеснок, хмели-сунели, соль и перец.

Всыпать промытый рис, влить кипятка, поставить на «Тушение» на 1 час.

Суп-пюре из белой фасоли с розмарином

Очень ароматный и изысканный суп. Попробуйте!

На 5 порций нужно: 2 стакана белой фасоли, 2 луковицы, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 зубчика чеснока, веточка свежего розмарина, 5 стаканов воды или бульона, лавровый лист, соль, половина чайной ложки молотого перца (лучше светлого).

Фасоль замочить на 6 часов или на ночь. Слить воду. Можно прямо в чаше мультиварке.

Залить фасоль водой или бульоном, добавить лавровый лист и розмарин, варить в режиме Тушение час.

В это время нарезать лук и чеснок и припустить в оливковом масле до прозрачности, на небольшом огне, около 5 минут. Добавить в суп.

Провернуть все блендером до пюреобразной консистенции. Вернуть в кастрюлю, посолить, поперчить по вкусу. Можно еще немного разбавить до нужной консистенции, если густо.

Украинский борщ в мультиварке

Борщ в мультиварке превосходный – густой, наваристый, очень сытный!

Чтобы приготовить его, возьмите 250 граммов свинины, 2 – 3 столовые ложки растительного масла, морковку, 2 свеклы, сладкий перец, половинку луковицы, чайную ложку сахара, столовую ложку уксуса, 150 граммов капусты, 3 картофелины, соль, перец, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца, 3 зубчика чеснока, 80 граммов шпика, укроп, сметану. Из этого количества получится от 4 до 6 порций борща.

Мясо промыть, нарезать небольшими кубиками.

Нарезать мелко луковицу. Морковку и свеклу натереть на крупной терке. Перец нарезать полосками. Картошку нарезать брусочками, капусту нашинковать тонко.

Включить мультиварку в режиме «выпечка», добавить масла и обжарить лук около 5 – 7 минут. Затем добавить морковку, свеклу и сладкий перец, жарить еще около 5 минут. Затем добавить нарезанное кусочками мясо. Жарить, периодически помешивая, около 15 минут.

Томатную пасту развести половиной стакана воды, влить к мясу с овощами, добавить сахар и уксус. Накрыть крышкой и поставить в режим «тушение» на 10–15 минут.

Отключить режим, открыть крышку и добавить нашинкованную мелко капусту и картошку.

Влить воды до верхней отметки, хорошо перемешать. Добавить соль, перец горошком и лавровый лист. Закрыть крышку и поставить в режим тушение на 45 минут.

Когда суп готов, отключить режим, открыть крышку, добавить мелко нарезанный укроп, чеснок и мелко нарезанное сало. Дать настояться около 10 минут в режиме «подогрев».

Теперь можно разлить по тарелкам и заправить сметаной.

Фасолевый суп с грудинкой в мультиварке

Аппетитный и сытный суп приятно разнообразит ваше домашнее меню.

На 4 порции вам понадобится: морковь, луковица, 100 граммов грудинки, 3 картофелины, банка консервированной фасоли в томате, 1 кубик бульонный, 1 лавровый лист, 1 литр воды, 2 зубчика чеснока, укроп, петрушка.

Лук мелко нарезать, морковку потереть, нарезать кубиками грудинку. В кастрюльке мультиварки обжарить лук с морковью в режиме «Выпечка» 20 минут. Затем добавить картофель, фасоль, кубик, лавровый лист, залить кипятком. Поставить на час в режим «Тушение». В готовый суп добавить мелко нарезанную зелень и выдавленный чеснок.

Блюда из мяса

Говядина по-бургундски в мультиварке

Мясо в мультиварке, даже такое сложное, как говядина, получается необычайно ароматным и мягким.

На шесть порций возьмите килограмм постной говядины, нарезанной кубиками, 4 столовые ложки муки, чайную ложку соли, молотого черного перца по вкусу, 50 граммов сливочного масла, луковицу, 2 морковки, зубчик чеснока, 2 стакана красного вина, лавровый лист, сушеного тимьяна, баночку консервированных грибов.

В сухой мультиварочной кастрюльке смешайте муку, соль и молотый черный перец. Обваляйте в этой смеси кубики говядины.

Растопите сливочное масло в большой сковороде на сильном огне. Выложите говядину на сковородку и хорошо подрумяньте со всех сторон.

Снова поставьте сковороду на огонь и добавьте нарезанный лук, морковь и чеснок. Тушите 5-10 минут или до готовности лука. Добавьте вино, лавровый лист, тимьян и жидкость от грибов. Доведите до кипения и выложите все к мясу в мультиварку.

Поставьте в режим Тушение на полтора часа. В конце откройте крышку и положите грибы. Кстати, консервированные грибы можно заменить свежими шампиньонами. Тогда их нужно тушить вместе с луком и морковью.

Свинина в сметанном соусе

Это очень простой рецепт без затей, который подойдет к любому гарниру. Помните, если вы следите за фигурой, то лучше брать сметану малой жирности, а на гарнир выбирать овощи.

Для приготовления нужны: 300–400 граммов свинины, луковица, 2–3 столовые ложки сметаны, соль, перец, базилик, сельдерей, петрушка, лавровый лист, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1–2 чайные ложки муки. Получается 4 порции из такого количества ингредиентов.

Мясо нужно промыть под проточной водой и нарезать кубиками. Включаем мультиварку и выставляем режим «Выпечка» на 40–50 минут. Наливаем масло и кладем нарезанное мясо. Солим и закрываем крышкой.

Ждем, пока свинина обжарится. Режем лук, высыпаем к мясу и обжариваем минут 10.

Заливаем мясо с луком водой (приблизительно 1 чашка), кладем лавровый лист и оставляем тушиться.

Смешиваем сметану с солью, специями, перцем и мукой так, чтобы не было комочков.

За 5-10 минут до окончания программы, выливаем в мультиварку сметану со специями и мукой.

Перемешиваем и оставляем готовиться до сигнала.

Жареные свиные ребрышки

Сытное, вкусное, сочное блюдо, которое можно приготовить для домашних, а можно подать в качестве праздничного блюда.

Чтобы приготовить свиные ребрышки, возьмите на 4 порции: 700–800 граммов свиных ребрышек, 3 крупных луковицы, растительное масло, соль и перец.

Ребра промываем проточной водой, солим и перчим. Можно добавить любые специи по вкусу.

В чашу мультиварки наливаем растительное масло и кладем ребрышки. Мультиварку включаем на 20 минут в режиме «Выпечка».

Поджариваем ребра до появления румяной корочки.

Пока ребра обжариваются, чистим лук и нарезаем его крупной соломкой.

К ребрышкам добавляем порезанный лук и продолжаем готовить в режиме «Выпечка» еще 30 минут.

Гуляш в мультиварке

Попробуйте приготовить традиционный гуляш в мультиварке, и вам уже никогда не захочется возиться с этим блюдом, готовя на плите.

На шесть порций нужно 700 граммов говядины, мука для панировки, 2 столовые ложки растительного масла, луковица, 2 морковки, 1 сладкий перец, соль, перец, 1–2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки сметаны, 1 лавровый лист.

Говядину промыть, нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать мелко. Морковку потереть или нарезать соломкой. Перец нарезать кубиками или полосками.

Мультиварку включить в режим «Выпечка» на 40 минут, добавить растительного масла. Мясо слегка обвалять в муке и выложить в кастрюльку мультиварки. Обжаривать около 20–25 минут, затем добавить нарезанные овощи и готовить, изредка помешивая до окончания режима.

После того, как прозвенит сигнал, открыть крышку, добавить соль, перец, чеснок, кетчуп, сметану и лавровый лист. Закрыть крышку. Установить программу «Тушение» на полтора часа.

Котлеты на пару

Полезное блюдо может быть еще и вкусным, если приготовить его по этому рецепту.

Возьмите на три порции 400–500 граммов фарша, стакан молока или сливок, яичный белок, 2 ломтика хлеба, соль, перец, специи по вкусу.

Хлеб нужно замочить в воде и отжать.

Фарш и молоко взбить миксером на низкой скорости.

Отдельно взбить белок до пены (использовать чистую сухую миску и чистые сухие лопасти для миксера).

Аккуратно добавить в фарш взбитый белок, размоченный хлеб, соль и специи по вкусу. Перемешать.

Слепить котлеты, выложить во вставку для пара в мультиварке и готовить на пару 25 минут.

Пельмени в мультиварке

Вы не поверите, но традиционное блюдо русской кухни можно очень вкусно приготовить в мультиварке. Готовятся такие пельмени без воды, запекаясь.

На четыре порции возьмите полкилограмма пельменей (неважно, домашние или купленные), столовую ложку сливочного масла, соль по вкусу.

Готовим так. Пельмени нужно переложить в мультиварку. Положить сверху небольшой кусочек сливочного масла. Немного присолить.

Закрыть мультиварку и установить режим «Выпечка» на двадцать минут. После десяти минут приготовления пельмени надо перемешать и оставить готовиться дальше.

Воду наливать при приготовлении пельменей не надо. Готовые пельмени выложить на тарелки, присыпать перцем и подать к ним уксус, сметану, масло либо приправу.

Печенка в мультиварке

Многие хозяйки жалуются, что не могут приготовить печень так, чтобы она была мягкой и вкусной. Проблему решит мультиварка и этот рецепт.

Возьмите полкилограмма печени, луковицу, 3 столовые ложки сметаны, лавровый лист, соль, перец, столовую ложку муки. Из этого количества ингредиентов получается 4–6 порций готового блюда.

Нарезать кубиками печень. Мелко порезать луковицу.

Печень посолить, приправить перцем. Присыпать мукой, перемешать.

Добавить в мультиварку лук, печень. Посолить и поперчить немного. Добавить лавровый лист. Положить сметану.

Поставить в режим «Выпечка» на 35–40 минут.

Чана́хи в мультиварке

Традиционное грузинское блюдо из говядины готовится в глиняных горшочках. В этом рецепте горшочек успешно заменяет чаша мультиварки.

На шесть порций нужно 500 граммов баранины или говядины, 3 помидора, луковица, 3–4 картофелины, небольшой баклажан, сладкий болгарский перец, 4 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу, стакан нарубленной зелени (петрушка, укроп, базилик, кинза).

Порезать мясо кубиками, положить на дно кастрюльки.

Обдать кипятком помидоры, снять кожицу. 1 помидор порезать и положить к мясу, другие два порезать и отложить, посолить-поперчить мясо. Закрыть крышку и поставить на режим Тушение на час.

Пока мясо тушится, режем остальные овощи. Картошку почистить, нарезать крупно. Баклажан почистить, нарезать кубиками. Лук – крупно режем, перец тоже.

После того, как мясо потушится около часа, добавить к нему овощи слоями: сначала картошку, потом лук, перец, баклажан. Солить-перчить по вкусу. Включаем Тушение на час.

За 10 минут до конца добавляем 2 нарезанных помидора, мелко нарезанный чеснок.

Когда готово, перемешиваем все в кастрюльке и посыпаем обильно разной зеленью.

Запеканка из картофельного пюре с фаршем

Наверняка многим опытным хозяйкам знаком этот рецепт, рассчитанный на приготовление в духовом шкафу. Ничуть не хуже запеканка получается в мультиварке.

На шесть порций нужны 5 картофелин, 2 яйца, 150 граммов тертого сыра, луковица, растительное масло для жарки, 500 граммов фарша, соль и перец по вкусу, майонез.

Сварить картофель до готовности. Потолочь в пюре, добавить яйца и половину сыра. Мелко нарезать лук и обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить в фарш. Добавить соль и перец.

Смазать кастрюльку мультиварки маслом, выложить половину картофеля, смазать слой майонезом и выложить фарш. Разровнять, смазать майонезом и выложить вторую половину картофельного пюре. Верх смазать майонезом и посыпать оставшимся сыром. Включить в режим «Выпечка» на 60 минут. После сигнала открыть крышку и оставить на 15 минут на подогреве.

Блюда из курицы

Заливное из курицы в мультиварке

Для этого традиционного русского блюда есть свой рецепт, адаптированный для мультиварки.

На шесть порций нужно 700 граммов курицы (это примерно половина курицы), 3 зубчика чеснока, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 пакетика желатина, соль, лавровый лист.

Курицу помыть, нарезать на кусочки. В кастрюльку мультиварки сложить куски курицы, добавить черный перец, лавровый лист, соль и чеснок. Включить в режим «Тушение» на 2 часа.

Вынуть курицу, остудить, слить бульон, процедить, добавить в бульон желатин. Курицу разобрать на куски, удалить кости. Бульон подогреть, чтобы желатин растворился. Кусочки курицы выложить в форму, залить бульоном, поставить в холодильник для полного застывания.

Куриное филе с картофелем под сыром

Ароматное сытное блюдо, которое подойдет как для ужина в семейном кругу, так и для праздничных посиделок.

Возьмите 5 картофелин, полкилограмма куриного филе, луковицу, 2 столовые ложки растительного масла, чайную ложку приправы для курицы, соль, перец, 100 граммов сыра, 2 столовые ложки майонеза. Из этого количества продуктов получится четыре порции.

Картошку очистить и нарезать крупно. Куриное филе нарезать кубиками, нарезать лук. В миске смешать кусочки курицы, картофель и лук. Добавить специи, соль и перец. Добавить растительное масло и перемешать хорошо, чтобы картофель и курица равномерно покрылись специями и маслом.

Выложить в кастрюлю мультиварки. Сверху смазать майонезом и посыпать натертым сыром. Поставить в режим «Выпечка» на 40 минут.

Куриные бедрышки в пряном соусе

Очень сочное блюдо с острым интересным вкусом.

Для его приготовления вам понадобятся 6 куриных бедрышек, растительное масло для жарки, 3–4 зубчика чеснока, стакан лечо или неострой са́льсы или аджики, полстакана воды, столовая ложка меда, чайная ложка молотого кумина (зиры), половина чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки изюма. Такого количества ингредиентов хватит на 4 порции.

Бедрышки подрумянить в столовой ложке растительного масла вместе с чесноком в режиме Выпечка или Жарка.

Смешать в миске все остальные ингредиенты и выложить в чашу мультиварки в сковородку с курицей, поставить в режим Тушение на час.

Куриные крылышки в мультиварке

Ароматные куриные крылышки с поджаристой корочкой никого не оставят равнодушным! Ваши близкие наверняка попросят добавки!

На 4 порции возьмите полкилограмма куриных крылышек, соль, перец, луковицу, 2 зубчика чеснока, стакан шашлычного кетчупа.

Внимание! Крылышки нужно мариновать заранее, на засолку понадобится примерно 8 часов! Учтите это, когда будете планировать обед или ужин.

Итак, куриные крылышки нужно промыть и разрезать пополам. Посолить хорошо, приправить перцем, добавить нарезанный полукольцами лук, чеснок, помять руками. Залить кетчупом и оставить на ночь в холодильнике.

Включить мультиварку в режим «Выпечка» на 40 минут. Выложить крылышки, перевернуть один-два раза.

Куриный бульон в мультиварке

В мультиварке можно приготовить отличный куриный бульон, который послужит прекрасной основой для первых блюд.

Количество продуктов рассчитано на пять порций: 500 граммов курицы (с костью), 4 – 5 стаканов воды, морковка, луковица, 2 лавровых листа, 3–4 горошины перца.

Морковку очистить, крупно нарезать. Луковицу очистить и положить целиком. Нарезать курицу кусками.

Положить курицу, морковку, лук, лавровый лист и перец в мультиварку. Поставить в режим «тушение» на 3 часа.

Когда бульон будет готов, процедить. Вываренные овощи и лавровый лист выбросить. Выбрать мясо, кости выбросить.

Курица в сметане в мультиварке

Курица по этому рецепту готовится совсем просто. При этом вкусовые качества блюда остаются на высоте!

На 4 порции понадобятся 4 куриные ножки, луковица, соль, перец, 3 столовые ложки сметаны, 2 зубчика чеснока.

Лук нарезать полукольцами.

Куриные ножки (или куски курицы) уложить в мультиварку вместе с луком. Поставить режим «выпечка» и обжарить вместе с луком около 20 минут, переворачивая. Посолить и приправить перцем.

Затем выключить режим «выпечка» и включить «тушение». Поставить тушиться примерно на час.

Чеснок выдавить и добавить в сметану. Все хорошо перемешать.

В конце тушения, когда курица будет почти готова, добавить сметану с чесноком. Тушим 5 минут. Курица готова!

Курица в чесночном соусе в мультиварке

Курица по этому рецепту получается очень мягкой, ароматной и пряной.

На 4 порции возьмите 350 граммов курицы, луковицу, 4 столовые ложки сметаны, 3–4 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, соль, перец.

Курицу нарезать небольшими кусками. Лишний жир срезать.

Лук очистить и нарезать полукольцами. Выложить на дно мультиварки лук.

Положить сверху кусочки курицы. Посолить и приправить перцем.

Поставить в режим «выпечка» на 40 минут.

Тем временем нарезать мелко петрушку. Выдавить чеснок. Перемешать чеснок и петрушку со сметаной.

Через 40 минут открыть крышку. Перемешать курицу с луком. Добавить сметану с чесноком и петрушкой, снова перемешать. Поставить на 10 минут на «тушение».

Курица с ананасами в мультиварке

Это только на первый взгляд рецепт кажется экзотическим. Не волнуйтесь – вкус курицы с ананасами вас приятно удивит и порадует!

Возьмите 350 граммов курицы, банку ананасов, половинку сладкого перца, луковицу, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки муки, соль, перец. Из этого количества продуктов получится 4 порции.

Нарезать полосками сладкий перец. Лук нарезать полукольцами.

На дно мультиварки выложить перец и лук. Сверху выложить кусочки курицы, посолить и приправить перцем.

Поставить в режим «выпечка», готовить 20 минут. Затем выключить режим. Открыть крышку, перемешать курицу, перец и лук, добавить нарезанные ананасы.

Из банки с ананасами слить сок в стакан. Добавить в стакан с ананасовым соком муку и соевый соус, хорошо перемешать до однородности.

Открыть крышку и вылить к курице. Поставить на «тушение» еще на 20–30 минут.

Курица, тушенная с яблоками

А вот курицей с яблоками опытную хозяйку не удивить. Попробуйте приготовить это блюдо в мультиварке. Правда, мясо получается не запеченным, а тушеным.

На 6 порций нужно 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, чайная ложка специй для курицы, 600 граммов курицы, 2 яблока, 2 зубчика чеснока, укроп или петрушка, соль, перец по вкусу, лавровый лист.

Лук нарезать полукольцами, обжарить до прозрачности на режиме Выпечка или Жарка.

Курицу нарезать на небольшие куски, выложить в чашу, добавить нарезанные кубиками очищенные яблоки, чеснок, зелень, соль, перец и лавровый лист. Готовить 40 минут в режиме «тушение».

Курица с маслинами

Интересное блюдо с пикантным вкусом. Обязательно попробуйте приготовить в мультиварке!

На шесть порций возьмите стакан молока, бульонный кубик, 2 столовые ложки муки, курицу, 200 граммов шампиньонов или портобелло, баночку нарезанных маслин, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Молоко смешать с мукой и раскрошенным кубиком. Курицу разрезать на кусочки и выложить в мультиварку. Добавить мелко нарезанные грибы и маслины. Добавить выдавленный чеснок, немного соли и перца по вкусу.

Включить в режим «Тушение» на 2 часа.

Блюда из рыбы

Треска со сметанным соусом

Это достаточно низкокалорийное блюдо, если, конечно, использовать маложирную сметану. А еще и вкусное!

На 4 порции возьмите: тушку трески, чашку муки, луковицу, 2 зубчика чеснока, чашку сметаны, 2–3 столовые ложки сметаны, соль, специи к рыбе.

Режем треску на кусочки и маринуем. Если не хотите использовать маринад, просто слегка натрите тушку солью, перцем, сбрызнув соком лимона.

Включаем мультиварку, выбираем программу «Выпечка» на 30–40 минут и наливаем растительное масло. Каждый кусочек рыбы опускаем в муку и кладем в мультиварку. Жарить можно как с закрытой, так и с открытой крышкой. Ждем, пока рыбка подрумянится (приблизительно 10 минут), и переворачиваем.

Для соуса надо измельчить лук и чеснок. Наливаем в мультиварку немного масла (можно использовать сливочное) и обжариваем лук с чесноком несколько минут в режиме «Выпечка».

Заливаем все это сметаной, кладем ароматные травы, соль и перец. Тушим еще несколько минут и выключаем.

Подаем рыбу с гарниром, поливая соусом.

Рыбная запеканка с овощами в мультиварке

Попробуйте приготовить блюдо из рыбы и овощей. Это вкусно, полезно и не занимает много времени

На 4 порции возьмите тушку рыбы (чем меньше костей, тем лучше), 300–400 граммов капусты, 1–2 сладких перца, 3 яйца, 150 граммов густой сметаны, ложку сливочного масла, столовую ложку муки, соль, перец и травы.

Удаляем у рыбы плавники и кости. Нарезаем. Рыбу можно порезать или запечь целой тушкой, предварительно, конечно же, вынув хребет и брюшные кости. Солим и, хорошенько обсыпав специями, отставляем в сторону на час, давая рыбе ими пропитаться.

Мелко режем капусту (чем мельче, тем лучше), присаливаем и немного отжимаем, как для салата.

Сладкий перец мелко режем или трем на терке.

Смешиваем его с капустой и добавляем специи.

Кладем подготовленную рыбу в мультиварку и засыпаем сверху смесью из капусты и перца.

Яйца и муку смешиваем со сметаной, взбиваем блендером.

Заливаем яично-сметанную смесь в мультиварку и выставляем режим «Выпечка» на 30–40 минут.

Тефтели из семги с грецкими орехами, зеленью и кунжутом

Приготовьте это вкусное и полезное блюдо для себя и родных!

На 4 порции понадобится: 400 граммов семги, 10 грецких орехов, 2–3 столовые ложки кунжута, яйцо, столовая ложка сметаны, зелень, соль, перец, специи, масло для жарки.

Семгу мелко режем или пропускаем через мясорубку.

В получившийся фарш добавляем яйцо, измельченную зелень, кориандр соль и смесь перцев.

Грецкие орехи чистим и измельчаем. Высыпаем их в фарш.

Сливочное масло или домашнюю сметану немного подогреваем и добавляем ко всем остальным ингредиентам.

Тщательно перемешиваем. Нужно сформировать небольшие шарики и обкатать их в кунжуте.

Включаем мультиварку и наливаем в нее несколько ложек растительного масла. Выкладываем тефтели и включаем режим «Выпечка» на 40 минут. В процессе готовки тефтели можно перевернуть.

Рыба на пару

Готовка по этому рецепту не отнимает много усилий и времени, а удовольствия приносит массу.

На порцию возьмите 1 стейк из семги, лимонный сок, соль и перец.

Размораживаем рыбу, чистим и моем ее.

Солим нашу рыбку, перчим, поливаем лимонным соком и оставляем минут на 20.

Включаем мультиварку в режиме «Пар», заливаем в чашу горячую воду, устанавливаем корзинку для приготовления на пару.

Кладем в нее рыбу и устанавливаем таймер мультиварки на 25 минут.

Рыба, запеченная с картофелем

Вкусное и сытное блюдо. Оцените сами!

На 4 порции нужно: тушка рыбы, 4–5 картофелин, майонез, черный молотый перец, итальянские травы, соль.

Рыбу нужно разморозить, промыть под проточной водой, порезать на небольшие кусочки и посолить.

Картофель чистим и режем соломкой. Добавляем немного соли и перемешиваем.

Лук режем полукольцами.

Берем майонез, черный молотый перец и немного приправ, смешиваем.

Намазываем смесью рыбу и картошку.

На дно мультиварки стелим пергаментную бумагу и выкладываем рыбу, а затем и картошку.

Включаем режим «Выпечка» на 50–60 минут. Проверяем готовность блюда по картошке.

Жареная рыба в горчично-пивном кляре

Необычайный аромат и вкус этого блюда не оставит равнодушным никого!

На 4 порции возьмите килограмм филе, стакан пива, немного муки, столовую ложку дижонской или европейской горчицы, яйцо, подсолнечное масло из расчета 200 миллилитров на 200 граммов рыбы, куркуму, паприку, кориандр, соль, перец.

Смешиваем муку, соль и специи.

Разбиваем в муку яйцо, добавляем 2 столовых ложки горчицы и заливаем пивом. Тщательно взбиваем венчиком до однородного состояния. Обмазка должна быть достаточно густой, но при этом сохранять текучесть. Меняйте густоту добавлением муки или пива.

Нарезанное филе выкладываем на полотенце (салфетку) немного просохнуть.

Потом солим и перчим.

Обваливаем рыбу в муке и в заправке.

Включаем мультиварку в режим «Жарка», наливаем в нее масло и разогреваем его. Аккуратно, чтобы жир не брызгал, опускаем в масло кусочки рыбы. В зависимости от величины кусочков рыбы выдерживаем их от 3 до 5 – 7 минут с каждой стороны. Вынимаем и даем стечь маслу.

Блюда из риса

Восточный рис с кокосовым молоком, изюмом и орехами кешью

Необычное экзотическое блюдо наверняка придется по вкусу вашим домашним.

На шесть порций: столовая ложка растительного масла, полтора стакана длиннозерного риса, четырехсотграммовая банка кокосового молока, пол-литра куриного бульона, половина чайной ложки молотого кумина (зиры), половина чайной ложки молотого кориандра, щепотка молотого красного перца, чайная ложка соли, половина чайной ложки молотой куркумы или карри, лавровый лист, полстакана изюма, 3 четверти стакана орехов кешью половинками.

Нагревайте рис в горячем масле в режиме Выпечка. Затем добавьте остальные ингредиенты и включите в режим Рис или Гречка.

Кальмары с рисом в мультиварке

Кальмары и рис – удивительно тонкое и нежное сочетание вкусов!

На 4 порции понадобится: 1 стакан круглозерного риса, 500 граммов кальмаров, пол-луковицы, пучок петрушки, половинка сладкого перца, 2 зубчика чеснока, соль, перец, 2 столовые ложки сливочного масла.

Нарезать лук полукольцами, а перец полосками.

Положить лук и перец в мультиварку вместе со сливочным маслом.

Поставить в режим «выпечка», готовить 10 минут. Затем выключить.

Тем временем нарезать петрушку и чеснок. Кальмары нарезать полосками. Смешать кальмары с чесноком и петрушкой.

Открыть крышку мультиварки, перемешать лук и перец. Всыпать рис и влить воды, около 1 стакана, можно даже чуть меньше.

Выложить сверху кальмары с зеленью.

Включить в режим «плов», готовится блюдо 35–40 минут.

Плов с бараниной в мультиварке

Классический рецепт плова, очень удачно адаптированный для мультиварки.

На 4 порции нужно 300 граммов баранины без костей, луковица, растительное масло для жарки, чайная ложка молотого кориандра, 2 морковки, 2 стакана риса, 4 зубчика чеснока, соль, перец. Кстати, баранину можно заменить свининой или курицей.

Баранину нарезать небольшими кубиками, лук нарезать полукольцами. Добавить немного растительного масла в чашу мультиварки и выложить кусочки мяса и лук. Обжарить в режиме «Выпечка» около 40 минут.

Затем добавить натертую на терке морковку и кориандр. Готовить еще 10 минут. Затем всыпать рис, добавить соль и перец и влить 4 стаканчика воды. Перемешивать не нужно! Вставить чеснок в рис, не очищая (потом его нужно будет просто вынуть и выбросить). Включить режим «Плов», готовить до окончания режима. После звукового сигнала, открыть крышку, перемешать рис с мясом и оставить на 10 минут на подогреве, чтобы плов настоялся.

Рис с креветками в мультиварке

Классическое сочетание японской кухни – рис с креветками.

На 6 порций нужно 2 стакана длиннозерного риса, полкилограмма креветок, 3 зубчика чеснока, соль, перец, 3 столовые ложки сливочного масла, петрушка.

Рис засыпать в мультиварку, налить воды до отметки, соответствующей 2 стаканам.

Закрыть крышку, включить режим «гречка» или «рис».

Креветки, если они замороженные – разморозить. На сливочном масле обжарить чеснок и петрушку. Добавить креветки. Жарить всего несколько минут, чтобы креветки не стали жесткими.

После того, как прозвенит сигнал, что рис готов, открыть крышку, переложить креветки, посолить, приправить перцем. Все хорошо перемешать.

Закрыть крышку и оставить мультиварку в режиме «подогрев» на 7-10 минут, чтобы все пропарилось вместе.

Чесночный рис с курицей в мультиварке

Ароматное и сытное блюдо будет уместным и на обеде, и на ужине.

Возьмите 3 стакана длиннозерного риса, 3 стакана воды, 2 столовые ложки кунжутного масла, 2 кубика куриного бульона, полстакана растительного масла, стебель зеленого лука, зубчика чеснока, пятисантиметровый кусочек корня имбиря, куриный окорочок. Из этого количества продуктов получится 6 порций.

Положите в мультиварку рис, воду, кунжутное масло, бульонные кубики, растительное масло, зеленый лук, чеснок и имбирь. Размешайте, сверху положите куриный окорочок. Включите режим Рис.

Когда рис будет готов, помешайте, чтобы масло напитало рис.

Блюда из других круп

Геркулесовая каша в мультиварке

Самая полезная каша легко готовится в мультиварке. Поставьте свой прибор на таймер и порадуйте себя ароматной горячей кашей на завтрак!

На четыре порции возьмите 2 стакана геркулеса, 4 стакана воды, половину чайной ложки соли.

Вечером засыпать в мультиварку геркулес, воду, соль. Можно перемешать слегка. Можно добавить ложку кефира или натурального йогурта (для лучшего пищеварения). Включить режим каша. Включить таймер на то время, которое вам надо.

В кашу можно добавить сливочное масло, йогурт, варенье, фрукты, сахар, корицу, мед, молотое льняное семя, сгущенку.

Ки́ноа

Ки́ноа – один из полезнейших продуктов. Не так давно он появился на наших прилавках, поэтому многие хозяйки не знают, как готовить эту крупу. Давайте разбираться.

Возьмите 1 стакан крупы киноа (любого цвета), 2 стакана любой жидкости (можно варить на воде, молоке, бульоне), соль и масло по вкусу. Из этого количества получится три стакана готовой крупы.

Промойте крупу киноа в мелком сите под холодной проточной водой, перетирая и промывая зерна пальцами, чтобы удалить как можно больше горечи и пенистой воды.

Добавьте промытую киноа в мультиварку, можете подсушить немного в режиме выпечка (необязательно), посолите и включите режим Рис.

Перловка в мультиварке

Перловку, приготовленную таким образом, можно съесть как гарнир. Впрочем, опытные рыбаки отмечают, что пресная крупа без соли и мяса прекрасно подойдет и для прикормки рыб.

На четыре порции понадобится 150 граммов бекона, 2 стакана перловки, луковица, соль, перец, сыр.

Бекон нарезать кубиками. Очистить и нарезать луковицу.

В режиме «выпечка» обжарить лук и бекон. Готовить 10–15 минут. Выключить режим.

Всыпать перловку, добавить соль и немного перца.

Налить в мультиварку воды. Воды нужно чуть больше, чем для риса. То есть рассчитывайте примерно так: на стакан перловки – два с половиной стакана воды. Готовить нужно около часа 20 минут.

Приготовленную перловку перемешать.

При подаче посыпать тертым сыром.

Пшенная каша в мультиварке

Полезное и вкусное блюдо – лучшее решение для полноценного завтрака!

На 4 порции возьмите стакан пшенки, 2 стакана молока, стакан воды, 2 столовые ложки сахара, щепотка соли, 2 столовые ложки сливочного масла.

Пшенку обдать кипятком, промыть хорошо, чтобы не горчила. Добавить молоко, воду, сахар, соль и масло. Поставить на режим «молочная каша». Каша будет готова примерно через час.

Рисовая каша в мультиварке

Еще один вариант завтрака, заряжающего энергией на весь день, – рисовая каша.

На 4 порции понадобится 5 столовых ложек риса для каши, 350 миллилитров холодного молока, чайная ложка сахара, половина чайной ложки соли, 1 столовая ложка сливочного масла.

Положите крупу в кастрюлю мультиварки и налейте холодное молоко. Положите все остальные ингредиенты.

Установите меню в режим Молочная каша. После сигнала о том, что каша готова, положите сливочное масло.

Если вы любите более вязкую, густую кашу, то уменьшите количество молока. Соответственно, для жидкой каши молока нужно чуть больше.

Гречка с мясом в мультиварке

Любые крупы в мультиварке получаются рассыпчатыми, воздушными и очень вкусными. Попробуйте и убедитесь сами!

На 4 порции нужно 300 граммов говяжьей вырезки, луковица, соль, перец, 2 лавровых листа, стакан гречки, столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла.

Вырезку нарезать кусочками. Нарезать мелко лук.

В мультиварку налить растительное масло. Добавить мясо, лук, лавровый лист. Посолить и приправить перцем. Поставить в режим «тушение» на час.

Открыть крышку. Добавить сметану, томатную пасту. Перемешать хорошо. Всыпать гречку. Закрыть крышку и поставить в режим «плов».

Блюда из овощей

Баклажаны, тушеные в мультиварке

Блюдо можно использовать как гарнир. А можно съесть его просто с хлебом.

На две порции нужно: крупный баклажан, 2–3 столовые ложки сметаны, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, луковица, соль, перец.

Баклажан нарезать кубиками. Мелко нарезать лук и чеснок.

На растительном масле в режиме «выпечка» обжарить лук и чеснок около 10 минут. Добавить кусочки баклажанов. Готовить в том же режиме около 30 минут.

Добавить сметану, посолить готовить еще около 10 минут.

Винегрет из мультиварки

Ингредиенты для любимого салата очень удобно варить в мультиварке. Сейчас мы расскажем, как это сделать.

На 3 порции возьмите: 1–2 свёклы, морковку, 2 картофелины, луковицу, 1–2 соленых огурчика, 1–2 столовые ложки квашеной капусты, столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, если хотите, можно добавить 2–3 капли кунжутного масла.

Сложите вымытые свеклу, морковку и картошку в кастрюлю мультиварки и сварите в режиме «Пароварка» в течении 30 минут. Охладите и почистите овощи.

Нарежьте все остальные овощи, сбрызните лимонным соком и полейте растительным маслом, добавив 2–3 капли кунжутного.

Кабачковая икра в мультиварке

Кабачковая икра, приготовленная таким образом, гораздо вкуснее и полезнее магазинной.

На 10 порций понадобится 4 столовые ложки растительного масла, луковица, 2 морковки, 500 граммов кабачков, сладкий перец, 2 столовые ложки томатной пасты, соль по вкусу, щепотка сахара, 2–3 зубчика чеснока, свежий укроп.

В кастрюльку мультиварки добавить растительное масло, положить нарезанный мелко лук и натертую морковку, поставить в режим «Выпечка» на 20 минут.

Кабачок и перец нарезать кубиками. Добавить в мультиварку, добавить томатную пасту, соль и сахар, готовить еще 20 минут в режиме «Выпечка». Затем включить в режим «Тушение» на 1 час. За 10 минут до окончания режима добавить чеснок, пропущенный через пресс и укроп.

Готовые овощи переложить в блендер и измельчить в пюре.

Капуста в мультиварке

Классический бигус, то есть тушеная капуста, очень хорошо получается в мультиварке.

Указанное количество ингредиентов рассчитано на 4 порции. Маленькая луковица, зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 500–600 граммов капусты (это примерно половинка большого кочана), 2–3 столовые ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Включить мультиварку в режим Выпечка, поставить на 45 минут. Налить масло. Добавить нарезанный лук и чеснок и готовить 3 минуты, помешивать время от времени.

Добавить сверху нашинкованную капусту (получается много, в маленькой мультиварке – под крышку), немного посолить, закрыть крышку.

Открывать и перемешивать каждые 15 минут. За 10–15 минут до окончания цикла добавить 3 столовые ложки томатной пасты, все хорошо перемешать и снова закрыть. Когда цикл окончится, посолить и поперчить по вкусу.

Стручковая фасоль в томатном соусе

Для этого блюда можно взять замороженную фасоль. Причем размораживать перед готовкой совсем необязательно!

На 4 порции нужно: луковица, 2 морковки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 400 граммов стручковой фасоли, 2 помидора, бульонный кубик, 2 лавровых листа.

Нарезать фасоль небольшими ломтиками. Натереть морковку, мелко нарезать лук, помидоры нарезать крупными кубиками.

Включить мультиварку в режиме «выпечка», добавить растительное масло, добавить лук и морковку готовить около 5 минут. Добавить томатную пасту и перемешать хорошо.

Добавить фасоль и помидоры. Кубик развести в половине стакана воды и влить в мультиварку. Добавить лавровый лист. Закрыть крышку и поставить на «тушение» на 30 минут.

Выпечка

Ананасовый пирог в мультиварке

Подготовка продуктов для этого пышного и невероятно вкусного пирога с легкой кислинкой займет всего 15 минут. А дальше вы можете не волноваться – всю остальную работу за вас сделает мультиварка.

Итак, на шесть порций вам понадобится 200 граммов сливочного масла или маргарина, 150 граммов сахара, 250 граммов муки, 3 яйца, 10 граммов разрыхлителя, пакетик ванилина, баночка консервированных ананасов кольцами.

Приступим к готовке. Растопите масло. Добавьте сахар, яйца и ванилин. Все это нужно взбить.

Затем постепенно вводите муку и разрыхлитель. Замесите тесто.

Чашу мультиварки смажьте маслом, дно посыпьте сахаром. Выложите кольца ананаса. Сверху залейте тестом. Выпекаем пирог в мультиварке 65 минут на режиме Выпечка. Готовность можно проверить зубочисткой или спичкой. Если необходимо, можно подержать пирог на подогреве минут 15 до полной готовности

Апельсиновый пирог в мультиварке

Уделите всего десять минут подготовке продуктов и сможете насладиться прекрасным вкусом апельсинового пирога!

На шесть порций вам понадобится четыре яйца, стакан сахара, полтора стакана муки, одна-две чайных ложки цедры апельсина (не переборщите, а то будет горчить), два апельсина (дольки нужно нарезать пополам), полпакетика разрыхлителя, два киви для украшения.

Все тщательно перемешайте и положите в мультиварку. Закройте крышку и готовьте в режиме «Выпечка». Время приготовления в зависимости от марки мультиварки – от 50 минут до полутора часов. Готовность проверяйте зубочисткой или спичкой. Переверните чашу мультиварки на тарелку обратной стороной и украсьте пирог дольками киви.

Ачма в мультиварке

Ачма – это пирог с сыром, рецепт которого пришел к нам из грузинской кухни. Главное правило вкусной ачмы: несладкое тесто и соленый сыр.

Чтобы приготовить пирог на шесть порций, нужно 200 граммов сыра, свежий укроп или петрушка, два стакана кефира, два яйца, два листа тонкого лаваша, две столовые ложки сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Подготовка продуктов займет 20 минут, выпекание – минут сорок.

Итак, готовим ачму. Сыр нужно натереть на терке, мелко нарезать зелень и смешать с сыром. Яйца взбить и смешать с кефиром. Добавить соль, перец. Кастрюльку мультиварки смазать хорошо маслом, выложить лист лаваша, приподнять края, чтобы удобнее было выкладывать начинку.

Второй лист лаваша порвать на небольшие произвольные кусочки и замочить в кефире с яйцами. Выложить в мультиварку основу, поверх нее из лаваша тонкий слой сыра с зеленью. Кусочки замоченного лаваша слегка отжать и выложить поверх сырной начинки. Затем повторить сыр и снова кусочки лаваша. Приподнятыми краями лаваша-основы накрыть начинку, выложить сверху кусочки масла и поставить в режим «выпечка» на 40 минут.

Если вы хотите получить поджаристую с обеих сторон ачму, то через 40 минут пирог можно перевернуть на другую сторону и готовить в режиме «выпечка» еще 15–20 минут.

Банановый пирог в мультиварке

Мягкий, очень нежный пирог – вкусное угощение к чаю!

Для его приготовления вам понадобится 100 граммов сливочного масла, стакан сахара, яйца, чайная ложка ванили, полтора стакана муки, чайная ложка соды, половина чайной ложки соли, полстакана стакана сметаны, полстакана рубленых грецких орехов, 2 банана. Из такого количества ингредиентов получается пирог на 8 порций. На подготовку вам нужно 15 минут.

Разомните бананы вилкой или толкушкой для пюре, отложите в сторону.

Затем нужно растопить сливочное масло в кастрюльке мультиварки в режиме подогрева (тогда не придется ее смазывать). Растопленное масло вылейте в миску и смешайте с сахаром. Добавьте по одному яйца и ваниль, хорошо взбивая вилкой. Добавьте сметану, размешайте.

Смешайте муку, соду и соль, добавьте в тесто, размешайте. В конце добавьте размятые бананы и орехи, быстро перемешайте и выложите в кастрюльку мультиварки.

Поставьте на режим Выпечка на 1 час. Откройте и проверьте зубочисткой (пирог будет казаться довольно мягким, главное, чтобы зубочистка выходила чистой). Оставьте в режиме подогрева до готовности. Как только пирог приготовится, выньте чашу, накройте ее тарелкой и переверните.

Бисквит в мультиварке

Этот вкусный бисквит можно съесть просто с чаем, а можно разрезать на коржи и промазать любым кремом, сгущенкой или вареньем. Тогда у вас получится настоящий торт!

На 6 порций возьмите 3 яйца, стакан сахара, стакан муки, чайную ложку разрыхлителя, щепотку соли.

Подготовка займет 20 минут, сам пирог печется чуть меньше часа.

Отделите белки от желтков. Желтки нужно взбить с сахаром в светлую пышную массу, добавить муку и разрыхлитель. Его, кстати, можно и не добавлять, но с ним тесто поднимется точно. Отдельно взбить белки с щепоткой соли в пышную массу. Аккуратно смешать обе массы лопаточкой, чтобы не потерять объем.

Выложить массу в смазанную маслом чашу мультиварки и поставить в режим «Выпечка» на 50 минут. После сигнала открыть крышку и вынуть бисквит, чтобы не отсыревал внутри мультиварки. Можно открыть крышку и подсушить на подогреве 15 минут.

Кулич в мультиварке

Одно из главных пасхальных блюд вполне можно приготовить с помощью мультиварки. Попробуйте, возможно, этот вариант вам понравится больше традиционного!

Для большого кулича на 10 порций вам понадобится: полкилограмма или чуть больше муки, 15 граммов сухих дрожжей, половина чайной ложки соли, 100 миллилитров молока, две трети стакана сахара, 100 граммов сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 3 яйца, 100 граммов изюма, чайная ложка ванили.

На подготовку продуктов вам нужно 20 минут. Но учтите, что вам нужно предусмотреть запас времени на то, чтобы тесто поднялось.

Итак, кулич в мультиварке готовится так.

Нужно развести дрожжи в чуть теплом молоке. Добавить щепотку сахара и 2 столовые ложки муки. Хорошо перемешать и дать подойти около 15–20 минут.

Затем отделить белки от желтков, взбить отдельно желтки с половиной сахара и белки с оставшейся половиной в пышную массу. В большой миске смешать подошедшую опару с желтками, постепенно ввести белки. Добавить щепотку соли, ваниль. Постепенно всыпать муку, замесить мягкое эластичное тесто. Тесто не должно быть тугим, если тесто липнет к рукам, смажьте его растительным маслом.

Выложить тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и добавить сливочное масло, вымесить хорошо, около 10 минут. Готовое тесто положить в смазанную маслом миску, накрыть миску влажным полотенцем и поставить в теплое место на полтора – два часа (например, в раковину, наполненную горячей водой). Тесто должно увеличиться в объёме в 2 раза.

Когда тесто подойдет, его нужно обмять, выложить тесто на стол и вмесить предварительно распаренный изюм.

Смазать маслом чашу мультиварки, выложить в нее тесто. Тесто должно занимать треть кастрюльки. Включить режим подогрев на 20 минут, после того как режим выключится, оставить тесто подходить еще 40 минут, крышку не открывать.

Когда кулич подойдет, увеличится в объеме, можно печь. Поставить в режим «выпечка» на 60, затем еще на 40 минут. Иногда из-за перегрева не получается заново включить режим, а этом случае подождите минутку и включите снова. Готовый кулич можно посыпать сахарной пудрой или украсить глазурью.

Манник в мультиварке

Для приготовления этого вкусного кекса, вкус которого вам наверняка знаком еще с детства, вам нужно 3 яйца, стакан сахара, щепотка соли, 200 граммов сливочного масла, стакан кефира, половина чайной ложки соды, стакан манки, стакан муки, пакетик ванилина. Это количество ингредиентов рассчитано на 6 порций.

На подготовку теста уйдет 10 минут.

Яйца взбить с сахаром и щепоткой соли в пышную светлую массу миксером, добавить размягченное масло, взбить. Кефир подогреть, добавить в кефир соду. Влить кефир с содой к масляной смеси, перемешать. Всыпать манку, муку и ванилин.

Чашу мультиварки смазать маслом. Выложить тесто. Поставить в режим «Выпечка» на час, затем перевернуть и включить режим «Выпечка» еще на 20 минут.

Медовая коврижка

Удивительно вкусное угощение к чаю наверняка придется по вкусу вашим гостям. Попробуйте!

На 8 порций возьмите 2 столовые ложки меда, 2 яйца, стакан сахара, 100 граммов маргарина,

4 столовые ложки сметаны, чайная ложка соды, 2 стакана муки. По желанию можно добавить 100 граммов любых орехов или сухофруктов, но это необязательно.

Подготовка займет полчаса.

Соединить мед и соду, дать постоять 5-10 минут. Добавить яйца и сахар, оставить еще на 5 минут.

Добавить растопленный маргарин и опять подождать 5 минут.

Добавить сметану и орехи (если вы их добавляете). Через 5 минут всыпать муку, тесто должно получиться, как густая сметана.

Выложить в смазанную маслом чашу от мультиварки, установив режим «Выпечка» на 45 минут. Проверить выпечку через 45 минут с помощью зубочистки, она должна быть сухой, если нет – добавляем еще 15 минут.

Мраморный кекс в мультиварке

Этот кекс не вкусный, но еще и красивый. Станет настоящим украшением стола!

На восемь порций вам понадобится: 2 яйца, стакан сахара, 250 граммов сметаны, чайная ложка разрыхлителя, полтора стакана муки, 2 столовые ложки какао-порошка, немного ванили. Для глазури надо 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки какао-порошка.

Подготовка продуктов – 15 минут.

Смажьте маслом мультиварочную кастрюльку и присыпьте мукой или панировкой.

В миске взбить яйца с сахаром, добавить сметану, муку, разрыхлитель, все перемешать. Тесто разделить на 2 части.

В одну часть теста добавить какао-порошок, перемешать. В другую часть добавить ваниль, перемешать. Если у вас жидкий ванильный экстракт темного цвета, а не ванильный сахар, лучше добавить его в темное тесто, а в светлое ничего не добавлять.

Выложите первую часть теста в форму, на нее другую. Силиконовой лопаткой сделайте несколько круговых движений, затем сверху вниз, чтобы тесто перемешалось красивыми разводами (получится мраморный эффект). Не нужно слишком долго мешать, иначе получите однородный коричневый цвет, достаточно раза четыре – пять.

Включите режим Выпечка на 1 час.

Выложите на сервировочную тарелку, дайте остыть. Пока кекс остывает, можно приготовить глазурь: смешайте 2 столовые ложки какао, 2 столовые ложки сметаны и 2 столовые ложки сахара. Украсьте сверху кекс. Можно добавить кондитерскую посыпку, взбитые сливки или крем.

Пирог с клюквой в мультиварке

Необычный открытый пирог с изысканной клюквенной горчинкой и ореховым ароматом.

В этом рецепте указано количество ингредиентов на 12 порций. Для клюквенного слоя вам нужно полстакана сахара (лучше неочищенного), 50 граммов сливочного масла, стакан клюквы, полстакана рубленых грецких орехов или орехов пекан.

Для теста: 100 граммов сливочного масла комнатной температуры, три четверти стакана сахара, 2 яйца, чайная ложка ванили, стакан сметаны, полтора стакана муки, по чайной ложке разрыхлителя и соды, половина чайной ложки молотой корицы, четверть чайной ложки соли.

Подготовка продуктов займет полчаса.

Включите мультиварку на подогрев и растопите в ней масло. Добавьте сахар и все хорошо перемешайте. Масло не должно плавать отдельно, но стать с сахаром однородной кашицей. Добавьте клюкву и орехи, перемешайте и распределите равномерным слоем (чтобы клюква чуть-чуть заходила на стенки).

Просейте в отдельную миску муку, разрыхлитель, соду, корицу и соль. Отложите.

В большой миске взбить размягченное сливочное масло и три четверти стакана сахара. Вбейте яйца по одному, затем добавьте ваниль. Затем нужно добавлять мучную смесь поочередно со сметаной. Выложить тесто в мультиварку поверх клюквы и орехов.

Поставить в режим Выпечка на 1 час. Проверить на готовность зубочисткой. Если выходит сухой – осторожно перевернуть пирог вверх на сервировочное блюдо. Клюква с орехами будет сверху. Если часть клюквы останется на дне мультиварки – разложите ее поверх пирога.

Пицца в мультиварке

Классическое блюдо итальянской кухни вполне можно приготовить в мультиварке. Итак, приступим.

На 4 порции возьмите стакан кефира, немного соды, одно яйцо, соль, щепотка сахара, стакан муки.

Для начинки: пол-луковицы, растительное масло для жарки, 80 граммов салями (или любой другой колбасы), 100 граммов маринованных грибов, кетчуп, 100 граммов сыра. Впрочем, ингредиенты для начинки можете выбрать любые.

Подготовка продуктов займет 15 минут плюс 10 минут на то, чтобы тесто постояло.

Приготовьте тесто: кефир смешать с содой, дать постоять 10 минут. Затем добавить слегка взбитое яйцо, соль, сахар и муку. Тесто должно получиться, как густая сметана.

Нарезать лук полукольцами и обжарить на сковороде на растительном масле. Если вы не очень любите лук, можно делать без него.

Кастрюльку мультиварки смазать маслом, выстелить бумагой для выпечки, вылить тесто. Смазать сверху аккуратно кетчупом и выложить салями, грибы и жареный лук. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить в режим «Выпечка» на 50 минут.